

Pastel de patata con pie de morucha, boletus y gamba roja

Autor: José M^a Blanco Pérez

Restaurante: Hotel San Polo

Cocina: Vanguardia

Preparación/Preelaboración:

Limpiar y blanquear unos minutos el pie de ternera de morucha

Pelar las patatas

Pelar la cebolla y trocear

Laminar finamente los boletus

Pelar las gambas

Picar el cebollino en brunoise

Elaboración:

Colocar en una marmita el pie de ternera junto a la cebolla y el laurel, cubrir con agua y sazonar. Añadir las patatas. Levantar el hervor y cocer. Sacar las patatas cuando estén cocidas y elaborar un puré. Reservar. Seguir cociendo el pie y cuando esté cocido, sacarlo del caldo y deshuesar.

Picar en "Brunoise" (cubos de 2x2 mm).

Terminación/presentación:

En un molde introduciremos primero el puré de patata. Pondremos una capa de Boletus, encima el picadillo de pié y para terminar las gambas encima. El conjunto lo meteremos al horno a 180° C durante 7 minutos. Desmoldaremos a la hora de presentarlo y añadiremos el cebollino picado y un chorrito de aceite.

*Ingredientes
(para 4 personas):*

- 350 gr. de patatas
- 1 pie de ternera de morucha
- 2 boletus edulis
- 8 gambas rojas
- Cebollino
- Cebolla
- Aceite
- Laurel
- Sal

